

... > Zubereitungsarten > Gemüse

Moussaka



mit Kartoffeln und Auberginen

★★★★☆ **4.58** (467 Bewertungen)

 **240** Kommentare

 60 Min.  normal  29.04.2008  898 kcal

Weitere Rezepte - genauso gut!

Zutaten

4



Portionen

600 g Kartoffel(n), geschält, in 2 mm feine Scheiben geschnitten

600 g Aubergine(n), vom Stielansatz befreit, in 2 mm feine Scheiben geschnitten

500 g Hackfleisch, bevorzugt Lamm

2 Zwiebel(n), fein gehackt

4 Knoblauchzehe(n), fein gehackt

1 gr. Dose/n Tomate(n), geschälte ohne Saft

1 Lorbeerblatt

¼ TL Zimt

Salz und Pfeffer

4 Ei(er)

40 g Butter

40 g Mehl

375 ml Milch

100 g Parmesan oder anderen geriebenen Käse

Olivenöl

Muskat

Nährwerte pro Portion

kcal	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.
898	48,77 g	60,07 g	40,16 g

Zubereitungstipps

Zubereitung

🕒 Arbeitszeit ca. 1 Stunde

🕒 Ruhezeit ca. 30 Minuten

🕒 Koch-/Backzeit ca. 1 Stunde 20 Minuten

🕒 Gesamtzeit ca. 2 Stunden 50 Minuten

Auberginen salzen, 30 Minuten stehen lassen. Anschließend sorgfältig trocken tupfen. Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Scheiben von jeder Seite ca. 30 Sekunden anbraten. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Erneut Öl in der Pfanne erhitzen und die Kartoffelscheiben unter mehrmaligem Wenden 10 Minuten anbraten.

In einem Topf etwas Öl erhitzen, Fleisch, Zwiebeln und Knoblauch darin anbraten. Tomaten zufügen und etwas zerkleinern. Mit Lorbeer, Zimt, Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Unter ständigem Rühren bei geöffnetem Topf so lange dünsten, bis sämtliche Flüssigkeit verkocht ist. Das Lorbeerblatt entfernen, nochmals abschmecken. Den Topf vom Herd nehmen und 2 Eier unterrühren.

In einem zweiten Topf die Butter zerlassen. Mit Mehl bestäuben und kurz anschwitzen. Nach und nach die Milch zugießen und unter Rühren dicklich

einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss pikant abschmecken. Den Topf vom Herd nehmen, einen Esslöffel Käse und die restlichen Eier hineinrühren.

Eine große, flache Auflaufform mit Olivenöl fetten. Die Hälfte der Kartoffeln und Auberginen einfüllen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und mit etwas Käse bestreuen. Anschließend die Hackfleischmasse gleichmäßig darauf verteilen. Die restlichen Kartoffeln und Auberginen darauf geben und mit der Sauce begießen. Mit Käse bestreuen.

Die Moussaka bei 180 °C Umluft im vorgeheizten Backofen 30 - 40 Minuten backen.

Rezept von

[schmausimausi](#)

Weitere Rezepte von schmausimausi

[Mehr >](#)

Tipps & Trends

Video Empfehlungen

Markenrezepte bei Chefkoch

Kommentare

 [Kommentar schreiben](#)

22.06.2021 18:50

-irene-

Ich hatte festkochende Kartoffeln 3 Minuten in einem angepieksten Tiefkühlbeutel in der Mikrowelle gegart während ich die Aubergine briet. Die Sossen finde ich gar nicht so arbeitsintensiv, man muss nur wachen bis alles verdampft ist. Die Kartoffeln brate ich nicht mehr vor, die Auberginen wohl. Mit einem El Wasser in der Pfanne braucht man weniger Öl um die Scheiben weich zu kriegen. Wenn das Wasser verdampft ist, brät die Aubergine sofort braun. Lg Irene

[Antworten](#)

22.06.2021 18:45

-irene-

Ich hatte 23.4.16 schon mein Lob ausgesprochen . Diesmal habe ich echten Parmesan genommen statt Gouda. Mijm Mann ist der Käseliebhaber und fand es sehr lecker. Wir hatten das Rezept auf 2 Personen runter gerechnet, mit einem grünen Salat dazu war es noch immer zuviel für uns. Dann essen wir halt morgen moussaka als Vorspeise . Sehr lecker! Lg Irene

[Antworten](#)

17.06.2021 19:23

JayP85

Sehr leckeres Rezept! Wie die anderen Nutzer schon festgestellt haben, ist es recht aufwendig, aber es hat sich auf jeden Fall gelohnt! Der Zimt in der

Hackfleischmischung gibt eine interessante Note und die Zutaten harmonieren insgesamt sehr gut miteinander. Daumen hoch, wir sind kugelrund-vollgefuttert und glücklich ;-)

Antworten

12.06.2021 22:01

lara_madeleine

Ich habe das Rezept heute getestet und fand die Moussaka sehr lecker. Die Auberginenscheiben habe ich statt dem Anbraten in der Pfanne für ca. 10 Minuten bei 220 Grad im Ofen gebräunt. Auch die Kartoffelscheiben habe ich nicht in der Pfanne angebraten sondern sie nach dem Schneiden in ein Wasserbad gelegt. Das Gericht ist schon recht aufwändig aber dafür kam es bei allen sehr gut an! 😊

Antworten

09.05.2021 13:48

Amritan

Wenn ich an das Moussaka denke, läuft mir sofort das Wasser im Mund zusammen. 😊Danke für das tolle Rezept.

Antworten

30.01.2009 11:11

schlemmerin85

Hallo,
war wirklich sehr lecker, besonders die Zimt-Note fand ich klasse!
Lg Schlemmerin85

Antworten

28.11.2008 07:15

elmise

Hallo,

das war wirklich super. Statt der Auberginen habe ich ich Zucchini genommen, da wir nicht die großen Auberginenfans sind.

Zwei Portionen waren über, eine hat die Nacht nicht überlebt.

Das kommt wieder auf den Tisch

elmise

Antworten

28.07.2008 18:18

KingGT

5 Sterne hätte es nur bekommen, wenn es von mir gewesen wäre:-(((!
Wirklich klasse!!! Ich habe nur das Lorbeerblatt vergesse, was aber nicht stört.
Ich habe Lamm genommen und Parmesan. Wie gesagt, lecker wie vor einer
Woche auf Skiathos (Grichenland)!

Gruß: Ralf

PS. Werde ich wieder machen....

Antworten

07.05.2008 07:48

fatzi

Hallo,

genauso habe ich es mal bei einer Freundin gegessen, die mir seit 3 Jahren das
Rezept geben will.

Auf keinen Fall den Zimt weglassen,was ich vielleicht gemacht hätte . Diese fast
nicht warnehmbare Geschmacksnote fand ich sehr gut.

Grüssle Gisela

Antworten

16.08.2019 20:38

senftube

Hi @all

Nun habe ich mich endlich an ein Moussaka Gericht getraut...es war absolut
Traumhaft....sogar mein Mann hat gesagt: Das ist wirklich lecker !

LG Senftube

Folge uns



Unternehmen

[Presse](#)

[Jobs](#)

[Impressum](#)

[AGB](#)

[Datenschutz](#)

[Datenschutz-Einstellungen](#)

[Werben Sie bei uns](#)

[Nutzungsbasierte Online Werbung](#)

Quicklinks

[Rezepte finden](#)

[Was koche ich heute?](#)

[Was backe ich heute?](#)

[Magazin Übersicht](#)

[Print-Magazin im Abo](#)

[Foren](#)

[Chefkoch Events](#)

[Videos Übersicht](#)

Newsletter

[Zum Newsletter anmelden](#)

Wir sind für Dich da

[FAQ](#)

Live Rezeptsuchen

[ameisenmuffins rezepte](#), [cocktailsauce rezepte](#), [eiweißmahlzeiten rezepte](#),
[gnocchiauflauf rezepte](#), [kirschlikör rezepte](#), [nakedtorte rezepte](#), [ravioli rezepte](#),
[salsadip rezepte](#), [skordalia rezepte](#), [suppeneinlage rezepte](#)